# یوگرٹ مٹن

## اجزا:

بکرے کا گوشت ایک کلو

دہی ایک پاؤ

پیاز دو عدد (باریک کاٹ لیں)

ادرک لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچے

ہری مرچ آدھا کپ (درمیانی سائز کی)

نمک حسب ذائقہ

گرم مسالہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچہ

تیل آدھا کپ

# ترکیب.:

دیگچی میں تیل گرم کریں۔ اس میں پیاز ڈال کر گولڈن ہونے تک تلیں۔گوشت، نمک اور ادرک لہسن پیسٹ ڈال دیں اور چار منٹ تک بھون کر تقریباً چار گلاس پانی گوشت میں ڈال کر گلنے کے لئے چھوڑ دیں اور اگر پانی خشک ہو جائے اور گوشت نہ گلے تو تھوڑا اورپانی ڈال دیں۔ آدھی ہری مرچیں گرائنڈر میں پیس لیں،جب گو شت گل جائے تو دہی پھینٹ کر اس میں ملا دیں اور ساتھ ہی پسی ہوئی ہری مرچ بھی ملا دیں۔جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو باقی کی ثابت ہر ی مرچوں کو درمیان میں سے کٹ لگا کر گوشت میں ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر مزید دس منٹ تک پکائیں۔جب تیل اوپر آجائے تو اوپر سے پسا ہوا گرم مسالہ ڈال دیں۔ مزیدار یوگرٹ مٹن تیار ہے ۔روغنی نان اور سلاد کے ساتھ گرم گرم سرو کریں

0307-8162003